



## Копия Чек-лист для повара

Этот чек-лист был создан для того, чтобы вы не забывали о том, что вам нужно сделать в течение дня.

### Открытие смены

- Приходим на работу за 20 минут до открытия смены.
- Снять помещение с охраны, проверить табличку открыто.
- Принять и открыть смену:  
*Кассир после ночника или прошлого кассира, должен проверить выполнены ли задачи, поставленные по Регламенту и написать по упущениям в группу.*

### Внешний вид

- Проверить свой внешний вид в соответствии с регламентом  
*Наличие брендированной футболки, головного убора, темных джинс, чистой обуви (ваша опрятность и чистоплотность - лицо нашего заведения)*

### Заявка и принятие продукта

- Контроль прихода продукта по заявке  
*В обязательном порядке, должен проконтролировать приход каждого продукта, составленного предыдущим сменщиком.*
- Сверка товара по накладной:  
*Кассир должен сверить какой продукт и сколько этого продукта в накладной и по факту привезли. Премия 100 рублей при нахождении ошибки и не соответствии товара*

в накладной.

## Составление заявки

*Кассир, должен отписать в группу заявку по товару до 11:00; Заявка на рынок делается до 8:00 утра.*

## **Чистота**

### ОБОРУДОВАНИЕ:

*Микроволновка протерта внутри и снаружи. Без жирных следов и разводов. Гриль прижимной чистый. Внутри без окалинок. Снаружи без жирных следов. Гриль рабочий чистый. Внутренняя поверхность и стенки очищены. Доп. Экран вымыт. Жироборник вымыт.*

### Поверхности

*Все поверхности фритюра протерты. Без жирных разводов. Вертел со всех сторон протерт. Без жирных следов. Комплектующие вымыты. Стена чистая без жирных следов и разводов. Вытяжка вымыта со всех сторон. Жироуловители чистые. Без жирных разводов.*

### Инвентарь

*Инвентарь, соусники, гастроемкости чистые. Без жирных следов. Полки рабочие чистые без крошек. Заготовки по упаковке заполнены. Раковина чистая. Без подтеков и разводов. Тряпки рабочие постираны. Чистые без запаха. Тряпка половая постирана. Чистая.*

### Холодильники

*Рабочие поверхности (столы) вымыты. За оборудованием протерто. Без крошек. Дверцы холодильников чистые без жирных следов. В холодильнике чисто без крошек. Контейнеры закрыты чистые. Порядок по ротации. Холодильники вертикальные вымыты. Порядок на полках. Ротация.*

### Пол и урны

*Полы на складе вымыты. Порядок на стеллажах. Полы на кухне вымыты. Под холодильниками без крошек. Ведра мусорные пустые. Мешки заправлены. Контейнеры под жир/фритюр чистые. Плотно закрыты.*

- Поддержании чистоты рабочего пространство и инвентаря в течении дня.

## Заккрытие смены

- Уборка и корректная сдача смены для следующего рабочего дня:  
*В конце смены в обязанности кассира, повар, входит чистка рабочего пространства, инвентаря и оборудования. (Чистка и мытьё кофемашины производится специальным хим. средством .)*
- Составить заявку продукции для следующего рабочего дня.  
*В случаи упущения «кассира сдавшего смену», по заявке на продукцию, «кассир принявший смену», должен дополнить, внести корректировку и отписать в группу.*
- Выключить всё оборудование и освещение.

Штрафные санкции - это самое последние до чего не хотелось бы доводить. НО... за каждый не выполненный пункт или не достоверную информацию штраф 300 р.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?